



Universidad
Continental
de México

UC
GASTRONOMÍA

RVOE 20080029



Por qué estudiar en la UC?

Licenciatura en Gastronomía

RVOE 20080029

- Registro de Validez Oficial Federal (SEP), número 15PSU2233R.
- Enseñanza virtual y presencial a nivel nacional. Plataforma Virtual UC
- Metodología S.I.O.P
- Programa Plan Carrera (Licenciatura, Especialidad y Maestría en 5 años)
- Mentorías de Impulso
- Metatraining
- Contamos con alianzas estratégicas con servicio público, gubernamental y organizaciones empresariales, para nuestros egresados, donde pueden desarrollar su servicio social, estancias universitarias y prácticas profesionales
- Nuestra tasa de empleabilidad es del 85% de nuestros egresados (2019).
- Somos centro evaluador de la Red CONOCER,
- por parte de la Secretaría del Trabajo.
- Contamos con becas académicas, deportivas y al extranjero, lo que nos permite apoyar a nuestros aprendices.
- Realizamos Seminarios de Empleabilidad por cuatrimestre
- Enseñanza virtual internacional e intercambios con distintas universidades en 11 Países.
- Nuestros aprendices cuentan con una feria de empleo por cuatrimestre.
- Nuestros egresados cuentan con 5 Formas de titulación.
- Contamos con entrenamientos cuatrimestrales en desarrollo cerebral, entrenamiento vocacional y fomento del Liderazgo.
- Otorgamos mentorías académicas y financieras a nuestros aprendices.
- Nuestros egresados cuentan con un prestigio de alto desempeño laboral.
- Formamos parte de la academia "B", con el propósito, de otorgar a nuestros aprendices conocimientos de triple impacto (Social, ambiental y económico).
- Otorgamos herramientas en competencias laborales para que nuestros alumnos se inserten mas rápidamente en el mercado laboral y de emprendimiento.
- Nuestro propósito y compromiso es el desarrollo del talento de nuestros líderes.



Universidad
Continental
de México

Conocimientos y Habilidades

Licenciatura en Gastronomía

RVOE 20080029

- Técnicas de producción de alimentos
- Tendencias culinarias a nivel internacional
- Requerimientos físicos de las cocinas profesionales
- Servicio y etiqueta en la mesa
- Formas de control para la recepción y almacenamiento de mercancía
- Programas para evitar desperdicios de alimentos, así como óptimo rendimiento de los mismos Menús específicos de corte nacional e internacional
- Características específicas en la elaboración de menús orientados a personas con problemas de salud
- Desarrollo de culturas gastronómicas de diversos países
- Elaboración y procesamiento de los vinos
- Maridaje
- Técnicas de conservación de alimentos
- Manejo de embutidos, patés y terrinas
- Características generales del proceso de nutrición
- La Licenciatura en Gastronomía tiene como finalidad formar profesionistas especializados en producción culinaria con sólidos conocimientos en conservación de alimentos, nutrición y cultura gastronómica universal.



Universidad
Continental
de México

Mapa Curricular

Licenciatura en Gastronomía

RVOE 20080029

Materia

I Cuatrimestre

Integración Humana
Cultura Gastronómica de Occidente
Manejo Profesional de productos
perecederos
Bases de Cocina Profesional
Bases de Panadería

III Cuatrimestre

Contabilidad
Teoría del Servicio y Etiqueta en la Mesa
Cultura Gastronómica de Oriente y Medio
Oriente
Cocina Mexicana
Volatería, Pescadería y Tablajería
Pastelería Avanzada

V Cuatrimestre

Enología
Costos de Alimentos y Bebidas
Charcutería y Preparación de
Embutidos Panadería Avanzada
Técnica de Apreciación y Expresión
Artística
Mercadotecnia Culinaria

VII Cuatrimestre

Planeación de proyectos Culinarios
Trastornos de la Alimentación Humana
Conservación de Alimentos
Cocina Occidental
Bellas Artes y Gastronomía

IX Cuatrimestre

Comunicación
Cocina de Cuidados Especiales
El Negocio de los Banquetes
Creación de Nuevos Negocios
Relaciones Humanas

II Cuatrimestre

Administración
Expresión Oral y Escrita
Cultura Gastronómica de México
Manejo Profesional de Productos no
Perecederos
Producción culinaria Profesional

IV Cuatrimestre

Control de Alimentos y Bebidas
Química de los Alimentos
Cocina Internacional
Cocina Fría
Mercadotecnia
Ética

VI Cuatrimestre

Maridaje y Análisis Sensorial
Nutrición
Cocina Oriental
Arte y Gastronomía Economía de los
Alimentos
Microbiología

VIII Cuatrimestre

Tecnología de los Alimentos
Sistema Jurídico Mexicano
Alimentación Masiva
Taller de Redacción y Crítica
Gastronómica
Tendencias Mundiales al Arte Culinario



Horario y Fechas de inicio

Licenciatura en Gastronomía
RVOE 20080029

Inscripciones Abiertas

Horarios	Turno Vespertino 16:00 hrs - 21:00 hrs.
Turno Matutino: 7:00 am - 10:30 am	Versátil Virtual 18:00 - 21:00 hrs.
Turno Sabatino: 7:00 - 17:00 hrs.	Presencial 9:00 am - 15:00 hrs. *Horarios discontinuos
Fecha de Inicio	Turno Matutino: 2 de Septiembre de 2024 Turno Sabatino: 7 de Septiembre de 2024
Seminario de inducción	26, 27 y 28 de Agosto de 2024 9:00 am a 2:00 pm



Universidad
Continental
de México

Requisitos de ingreso

Licenciatura en Gastronomía

RVOE 20080029

Licenciaturas

- Completar el proceso de admisión en línea.
- Certificado de preparatoria original
- Acta de Nacimiento original
- 4 Fotografías tamaño infantil b/n
- Copias: Curp, INE, Comprobante de domicilio
- Digitalizar sus documentos y enviarlos al formulario UC